



Regionale Spezialitäten (regional dishes)

Zippelsförder Rhinforelle^{A1.1, A4, A7}

„Müllerin Art“

mit Petersilienkartoffeln^{A7}, zerlassener Butter^{A7}

und Salatbouquet

(Trout meuniere served with parsley potatoes, melted butter and salad garnish)

16,90 EUR

Fontanes Leibgericht

Altbrandenburgischer Schmorbraten mit Ingwersauce^{A1.1, A7}

und Apfelrotkohl³, dazu Kartoffelklöße^{A7} mit Semmelbutter^{A1.1, A7}

15,90 EUR

(fontanes favorite dish served by the Ratskeller Rheinsberg Classical Brandenburg potroast)

with ginger sauce and red cabbage, thereby potato dumplings with melted butter and roll crumbs)



Durch die neue EU-Verordnung, müssen wir zukünftig deklarationspflichtige Zusatzstoffe und die 14 Hauptallergene in unserer Speisekarte angeben. Nachfolgend erhalten Sie hierüber einen Überblick:

Hauptallergene: A1 glutenhaltige Getreide, A2 Krebstiere, A3 Ei, A4 Fisch, A5 Erdnüsse, A6 Sojabohnen, A7 Milch (Lactose) , A8 Schalenfrüchte (Nüsse), A9 Sellerie, A10 Senf, A11 Sesam, A12 Schwefeldioxid und Sulfite , A13 Lupine, A14 Weichtiere **Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxydationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt > 10 mg/kg oder 10mg/l, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel



SPEISENKARTE

Suppen und Vorspeisen

(soups and starters)

Kartoffelcremesuppe^{A1.1, A7}

mit Croutons^{A1.1} und Gartenkresse

5,90 EUR

(potato cream soup)

Feuriges Gulaschsüppchen^{A1.1, A7}

mit Chilifäden und Baguette^{A1.1, A7}

6,90EUR

(spicy goulash soup with chili strands and baguette)

Geräucherter Lachs^{A4}

auf zwei kleinen Kürbiskernpuffern^{A1.1, A9} mit Honigsensauce^{A1.1, A10}

11,90 EUR

(graved salmon with two small pumpkin-seed-fritters and a honey-mustard sauce)

Salate (salads)

Kleiner Salatteller

5,90EUR

(small fresh salad)

Großer Salatteller

mit in Chilisauce gebratenen Hähnchenbruststreifen^{A7}

12,90EUR

(big fresh salad with stripes of chicken breast fried in chili sauce)

Großer Salatteller

mit gebratenen Fischfiletstreifen von Zander^{A1.1, A4, A7} und Lachs^{A1.1, A4, A7}

15,90EUR

[big fresh salad with fried stripes of fish fillet (pike-perch and perch)]

Die Salate gibt es wahlweise mit:

Himbeer-Vinaigrette, Dill-Senf Dressing^{A3, A7, A10} oder Orangen-Balsamico Dressing^{1, A12}

(You can choose your dressing: raspberry-vinaigrette, or dill-mustard, or orange-balsamico)

Fisch und Meer (fish dishes)

Zanderfilet^{A1.1, A4, A7} gebraten mit Petersilienkartoffeln^{A7}, zerlassener Butter^{A7}, dazu ein kleines Salatbouquet

17,90 EUR

(fried pike-perch fillet, served with parsley potatoes, melted butter, and saladbouquet)

Zanderfilet^{A1.1, A4, A7} gebraten auf warmem Rote Linsen-Kresse-Salat

mit Bratkartoffeln^{A7}

17,90 EUR

(fried bass fillet, served with warm red lentils salad with cress and home fries)

Dorschfilet^{A1.1, A4, A7} gebraten mit Dijonsensahnesauce^{A1.1, A7, A10} und
Kartoffelschnee^{A7}

17,90 EUR

(fried cod fillet, served with dijon-mustard cream sauce and smashed potatoes)

Lachsfilet^{A1.1, A4, A7} nach "Saltimbocca Art"

mit Gnocchis^{A1.1} und Salbeischaum an einem Salatbouquet

18,90 EUR

(salmon fillet, served with gnocchi and sage foam and fresh salad)

**Leichtes & Vegetarisches
(light and vegetarian dishes)**

Hähnchenbrust gebraten

zwei Hähnchenbrüste mit glasiertem Paprika-Zwiebel-Gemüse,

dazu Kräuterbaguette^{A1.1, A7, A10}

13,90 EUR

(two small pork saddle steaks with glazed pepper-onion-vegetables, served with herb baguette)

Kartoffelpfanne^{A7}

mit Zucchini, Paprika, Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln und
Lauch, dazu Sauerrahm^{A7}

11,90 EUR

(potato pan with vegetables, mushrooms, stripes of chicken breast and sour cream)

Ofenkartoffel mit Sauerrahm^{A7} an knackigen Blattsalaten

9,90 EUR

(baked potato served with sour cream and fresh green salad)

Dazu empfehlen wir:

Lachs oder Hähnchenstreifen für

je 5,00 Euro

(In addition we recommend Salmon or chicken strips)

Käsespätzle mit Schalotten und Röstzwibeln

11,90 Euro

(Cheese spaetzle with shallots and fried onions)

**Unsere Klassiker
(our classical dishes)**

Wiener Schnitzel^{A1.1, A3, A7}

an lauwarmem Kartoffel-Speck-Salat^{A10}, dazu Preiselbeeren²

18,90 EUR

(Wiener schnitzel with warm potato-bacon salad, thereby cranberries)

Kalbsleber^{A1.1, A7} „Berliner Art“

mit Apfel, Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelpüree^{A7}

15,90 EUR

(calf's liver „Berlin Type“ with apple slices, onion and home-made mashed potatoes)

Klopse vom Kalb^{A1.1}

mit Kapernsauce^{A1.1, A7} und Petersilienkartoffeln^{A7}, dazu Rote Beete

14,90EUR

(veal meatballs in a caper sauce, parsley potatoes and beetroots)

Argentinisches Rumpsteak vom Grill (220g),

dazu Knoblauchbaguette^{A1.1, A7, A10}, Ofenkartoffel mit Sauerrahm^{A7} und

Salatbouquet

21,10 EUR

(Argentinian rump steak from the grill, with garlic baguette baked potato with sour cream and salad bouquet)

Kaltes (cold)

Geräucherte Forelle^{A4}

dazu hausgebackenes Brot^{A1.1}, Butter^{A7}, Meerrettich

12,50 EUR

FÜR ZWEI

luftgetrockneter Schinken^{2,3} mit Parmesanspänen^{A7}

und Apfelkapern, Oliven, getrockneten Tomaten und

verschiedenen Käsespezialitäten^{A7} mit Feigensenf^{A10, A12}

18,90 EUR

(selection of air-dried ham with shapings of Parmesan cheese and caperberries, olives,

dried tomatoes and diferent speciality cheeses)

**Zu allen Schinken- und Käsegerichten reichen wir Ihnen
Baguette^{A11, A7}.**

(all bacon and cheese dishes always accompanied with baguettes)

i

Durch die neue EU-Verordnung, müssen wir zukünftig deklarationspflichtige Zusatzstoffe und die 14 Hauptallergene in unserer Speisekarte angeben. Nachfolgend erhalten Sie hierüber einen Überblick:

Hauptallergene: A1 glutenhaltige Getreide, A2 Krebstiere, A3 Ei, A4 Fisch, A5 Erdnüsse, A6 Sojabohnen, A7 Milch (Lactose) , A8 Schalenfrüchte (Nüsse), A9 Sellerie, A10 Senf, A11 Sesam, A12 Schwefeldioxid und Sulfite , A13 Lupine, A14 Weichtiere **Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxydationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt > 10 mg/kg oder 10mg/l, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel



Spargelkarte

(asparagus-menu)

V o r s p e i s e
(starters)

Spargelcremesüppchen^{A1.1, A7}
mit Basilikumpesto^{A8, 4}

6,50 EUR

(asparagus cream soup with pink berries and basil pesto)

U n s e r e K l a s s i k e r

(our classical dishes)

Ein halbes Pfund Spargel mit Petersilienkartoffeln^{A7} und wahlweise
Sauce Hollandaise^{A3, A7, A9}, zerlassene Butter^{A7} oder Semmelbutter^{A1.1,}
^{A7}

12,90 EUR

dazu reichen wir Ihnen gern extra:

. . . Landschinken^{2, 3, 8}

7,90 EUR

(ham)

. . . Hähnchenschnitzel^{A1.1, A3, A7}

7,50 EUR

(chicken schnitzel)

. . . gebratenes Zanderfilet^{A1.1, A4, A7}

9,90 EUR

(fried perch perch filet)

. . . gebratenes Dorchfilet^{A1.1, A4, A7}

9,90 EUR

(fried cod filet)

. . . ein Kalbsschnitzel^{A1.1, A3, A7}

10,90 EUR

(large Wiener schnitzel)

. . . ein argentinisches Rumpsteak 180 g vom Grill

13,90 EUR

(argentinean rump steak)



Durch die neue EU-Verordnung, müssen wir zukünftig deklarationspflichtige Zusatzstoffe und die 14 Hauptallergene in unserer Speisekarte angeben. Nachfolgend erhalten Sie hierüber einen Überblick:

Hauptallergene: A1 glutenhaltige Getreide, A2 Krebstiere, A3 Ei, A4 Fisch, A5 Erdnüsse, A6 Sojabohnen, A7 Milch (Lactose) , A8 Schalenfrüchte (Nüsse), A9 Sellerie, A10 Senf, A11 Sesam, A12 Schwefeldioxid und Sulfite , A13 Lupine, A14 Weichtiere **Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxydationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt > 10 mg/kg oder 10mg/l, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel



GETRÄNKEKARTE

Biere vom Fass (draft beer)

Berliner Pilsner^{A1} 0,30 | 3,20 EUR / 0,50 | 4,60 EUR

Radeberger Pils^{A1} 0,30 | 3,20 EUR / 0,50 | 4,60 EUR

Alster (Pils mit Sprite)^{2, A1} 0,30 | 3,20 EUR / 0,50 | 4,60 EUR
(pils with sprite)

Diesel (Pils mit Cola)^{1, A1} 0,30 | 3,20 EUR / 0,50 | 4,60 EUR
(pils with cola)

Krusovice, dunkel^{A1} 0,30 | 3,40 EUR / 0,50 | 4,80 EUR
(check dark lager beer)

Flaschenbiere (bottled beer)

Erdinger Hefeweizen, hell^{A1} 0,50 | 4,50 EUR
(wheat beer, unfiltered)

Erdinger Kristallweizen^{A1} 0,50 | 4,50 EUR
(wheat beer, filtered)

Erdinger Hefeweizen, dunkel^{A1} 0,50 | 4,50 EUR
(wheat beer, unfiltered, dark)

Erdinger, alkoholfrei^{A1} 0,33 | 3,40 EUR
(wheat beer, non-alcoholic)

Jever Fun^{A1} 0,33 | 3,20 EUR
(light beer)

Berliner Weiße mit Schuss^{A1} 0,33 | 3,90 EUR

wahlweise mit: Himbeere^{1, 9}, Waldmeister^{1, 9} oder Holunderblüte⁹
(Berlin White optional with: sweetened syrup of raspberry, woodruff herb
or elderflower)

Mineralwasser (mineral water)

Selters Classik 0,25 | 2,50 EUR / 0,75 | 5,90 EUR

Selters Leicht 0,25 | 2,50 EUR / 0,75 | 5,90 EUR

Selters Naturell 0,25 | 2,50 EUR / 0,75 | 5,90 EUR

Fever Tree

Tonic Water 0,2 | 3,20 EUR

Bitter Lemon³ 0,2 | 3,20 EUR

Ginger Ale¹ 0,2 | 3,20 EUR

Erfrischungsgetränke (soft drinks)

Coca-Cola^{1, B1} 0,33 | 3,50 EUR

Coca-Cola light^{1, 9, B1} 0,33 | 3,50 EUR

Coca-Cola zero^{1, 9, B1} 0,33 | 3,50 EUR

Fanta^{1, 3} 0,33 | 3,50 EUR

Sprite² 0,33 | 3,50 EUR

Mezzo-Mix^{1,3,B1} 0,33 | 3,50 EUR

Almdudler (Kräuterlimonade)¹

0,35 | 3,90 EUR

(austrian soft drink sweetened carbonated beverage made of grape and apple juice concentrates flavoured with herbs)

Bauer Fruchtsäfte (fruit juices)

Apfelsaft 0,2 | 2,60 EUR / 0,4 | 4,30 EUR
(apple juice)

Orangensaft 0,2 | 2,60 EUR / 0,4 | 4,30 EUR
(orange juice)

Johannisbeersaft 0,2 | 2,70 EUR / 0,4 | 4,40 EUR
(currant juice)

Sauerkirschnektar 0,2 | 2,70 EUR / 0,4 | 4,40 EUR
(cherry juice)

Bananennektar 0,2 | 2,70 EUR / 0,4 | 4,40 EUR
(banana juice)

Tomatensaft^{A9} 0,2 | 2,70 EUR
(tomato juice)

Saftschorlen (juice spritzers)

Apfelschorle 0,2 | 2,50 EUR / 0,4 | 4,20 EUR
(apple spritzer)

Johannisbeerschorle 0,2 | 2,60 EUR / 0,4 | 4,30 EUR
(currant spritzer)



Durch die neue EU-Verordnung, müssen wir zukünftig deklarationspflichtige Zusatzstoffe und die 14 Hauptallergene in unserer Speisekarte angeben. Nachfolgend erhalten Sie hierüber einen Überblick:

Hauptallergene: A1 glutenhaltige Getreide, A2 Krebstiere, A3 Ei, A4 Fisch, A5 Erdnüsse, A6 Sojabohnen, A7 Milch (Lactose) , A8 Schalenfrüchte (Nüsse), A9 Sellerie, A10 Senf, A11 Sesam, A12 Schwefeldioxid und Sulfite , A13 Lupine, A14 Weichtiere **Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxydationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt > 10 mg/kg oder 10mg/l, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel

Nur für unsere jüngsten Gäste, dass sie die Größten werden!!!

(children's menu – up to 12 years)

- für Kinder bis zu 12 Jahren -

Hänchen-Schnitzel^{A1, A1.1, A3}
mit Pommes frites, dazu Ketchup⁹ und Mayonnaise^{1, A3}

7,90 Euro

(escalope with french fries, thereby tomato ketchup and mayonnaise)

Kleines gebratenes Zanderfilet^{A1, A1.1, A4}
mit Petersilienkartoffeln^{A7} und einem kleinen Salatteller^{A3, A7, A10}

8,90 Euro

(small fried pike-perch fillet with parsley potatoes and a little green salad)

Nudeln (Farfalle) mit Tomatensoße^{2, A1, A1.1, A7, A10}

5,50 Euro

(pasta with tomato sauce)

„Ratskeller-Burger“ zum Selbermachen mit Pommes frites und Ketchup⁹

7,50 Euro

(burger „Ratskeller“ do it yourself with french fries and tomato ketchup)



Durch die neue EU-Verordnung, müssen wir zukünftig deklarationspflichtige Zusatzstoffe und die 14 Hauptallergene in unserer Speisekarte angeben. Nachfolgend erhalten Sie hierüber einen Überblick:

Hauptallergene: A1 glutenhaltige Getreide, A2 Krebstiere, A3 Ei, A4 Fisch, A5 Erdnüsse, A6 Sojabohnen, A7 Milch (Lactose) , A8 Schalenfrüchte (Nüsse), A9 Sellerie, A10 Senf, A11 Sesam, A12 Schwefeldioxid und Sulfite , A13 Lupine, A14 Weichtiere **Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxydationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt > 10 mg/kg oder 10mg/l, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel



Kaffeespezialitäten von Allégretto VIVA ESPRESSO aus der Kaffeemanufaktur HEIMBS

(Coffee from the traditional company HEIMBS)

Café Crème (Coffee with cream) - 2,50 EUR

Großer Café Crème (Great Coffee with cream) - 4,10 EUR

Milchkaffee^{A7} (Milk coffee) - 4,10 EUR

Espresso (Italian short coffee) - 2,50 EUR

Doppelter Espresso (Double italian short coffee) - 4,10 EUR

Espresso Macchiato^{A7} (Italian short coffee with milk) - 2,90 EUR

Cappuccino^{A7} (Italian cream coffee) - 3,10 EUR

Großer Cappuccino^{A7} (Italian cream coffee) - 4,70 EUR

Latte Macchiato^{A7} (Italian milk coffee) - 4,10 EUR

Latte Macchiato Advocaat^{1, A3, A7} - 4,60 EUR

Heiße Schokolade^{A7} - 3,80 EUR

TEESPEZIALITÄTEN finden Sie gesondert in unserer TEEKARTE.



Durch die neue EU-Verordnung, müssen wir zukünftig deklarationspflichtige Zusatzstoffe und die 14 Hauptallergene in unserer Speisekarte angeben. Nachfolgend erhalten Sie hierüber einen Überblick:

Hauptallergene: A1 glutenhaltige Getreide, A2 Krebstiere, A3 Ei, A4 Fisch, A5 Erdnüsse, A6 Sojabohnen, A7 Milch (Lactose) , A8 Schalenfrüchte (Nüsse), A9 Sellerie, A10 Senf, A11 Sesam, A12 Schwefeldioxid und Sulfite , A13 Lupine, A14 Weichtiere **Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxydationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt > 10 mg/kg oder 10mg/l, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel



EIS
(Ice)

Ratskeller Schokoladenbecher

zwei Kugeln feines Schokoladeneis
und eine Kugel Eis mit Vanillegeschmack,
garniert mit Sahne^{A7} Schokoladensauce

5,90 €

Erbbeerbecher (nach Saison)

drei Kugeln Vanilleeis^{A7}, 1 mit frischen Erdbeeren, garniert mit Sahne^{A7},
Erdbeersauce und einer knusprigen Waffel^{A1.1}

6,90 €

Schwedenbecher

drei Kugeln Eis mit Vanillegeschmack^{A7}
mit fruchtigen Apfelmus^{3, 9}, Eierlikör^{A3} und Sahne^{A7}

6,90 €

Mango & Joghurt

zwei Kugeln fruchtiges Mangoeis^{A7} und eine Kugel Joghurteis^{A7},
garniert mit Sahne^{A7}, Himbeersauce und einer knusprigen Waffel

6,90 €

Eiskaffee

aromatischer Kaffee^{B1}
mit je einer Kugel Eis mit Vanillegeschmack^{A7}
und Schokoladeneis^{A7}, garniert mit Sahne^{A7}

4,50 €

Eisschokolade

köstliches Schokoladengenränk
mit je einer Kugel Eis mit Vanillegeschmack^{A7}
und Schokoladeneis^{A7}, garniert mit Sahne^{A7}

4,50 €

Kinderbecher Kunterbunt

je eine Kugel Vanille^{A7}, 1- und Schokoladeneis^{A7},
Sahne^{A7}, bunt garniert

3,90 €

UNSERE EISSORTEN, PRO KUGEL 1,60 EURO:
Vanille^{A7}, Schokolade^{A7}, Mango^{A7}, Joghurt^{A7}

Portion Sahne: 1,00 EURO

Desserts (desserts)

Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Puderzucker

6,50 €

dazu reichen wir Ihnen gern **extra eine Kugel Eis** nach Ihrer Wahl:

1,60 €



Durch die neue EU-Verordnung, müssen wir zukünftig deklarationspflichtige Zusatzstoffe und die 14 Hauptallergene in unserer Speisekarte angeben. Nachfolgend erhalten Sie hierüber einen Überblick:
Hauptallergene: A1 glutenhaltige Getreide, A2 Krebstiere, A3 Ei, A4 Fisch, A5 Erdnüsse, A6 Sojabohnen, A7 Milch (Lactose) , A8 Schalenfrüchte (Nüsse), A9 Sellerie, A10 Senf, A11 Sesam, A12 Schwefeldioxid und Sulfite , A13 Lupine, A14 Weichtiere **Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxydationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt > 10 mg/kg oder 10mg/l, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel



OFFENE WEINE

(wine by the glass)

Weißweine
(white wine)

Riesling^{A12}, trocken, Weingut Kaufmann, Rheingau (riesling, dry)

- typisches Riesling-Bukett mit knackiger Aprikosen- u. Pfirsichfrucht
 - trockener, süffiger Wein der zu jeder Gelegenheit passt
- (typical riesling with tastes of apricot and peach dry and pleasant wine, an all-rounder)

0,20 | | 5,90 EUR

Weißer Burgunder^{A12} Karbinett

trocken, Eichstetter Herrenbuck, (white burgundy, dry) Weingut Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden

- mit Noten von Birnen, reifen Äpfeln und Mirabellen

(which remind us of pears, ripe apples and yellow plums)

0,20 | | 5,90 EUR

Chardonnay IGPA¹²

Pays d'Oc, Vignerons Catalans (chardonnay IGP)

- sanfter eleganter Weißwein, ein Alleskönner

(gentle classy white wine, an all-rounder)

0,20 l | 5,90 EUR

**Scheurebe Kabinett^{A12} (scheurebe kabinett)
Weingut Louis Guntrum, Rheinhessen**

- lieblicher Vertreter des deutschen Weißweines
- Duft nach Johannisbeere, mild und trotzdem voll
(sweet german white wine with an aroma of currant, mild but rich in taste)

0,20 l | 5,90 EUR

**Roséweine
(rosé)**

**Eichstetter Spätburgunder Weissherbst^{A12}, trocken (vin gris, dry)
Friedrich Kiefer, Eichstetten**

- ein feinfruchtiger Rosé mit zartem Burgunderbukett
(a fine fruity rosé with a delicate bouquet of burgundy)

0,20 l | 5,90 EUR

**Rosé^{A12} (rosé)
Weingut Axel Pauly, Lieserer Schloßberg/Mosel**

- eine Cuvée aus roten Trauben... Idealer Sommerwein mit hohem Niveau
(cuvée made from red grapes... a wonderful companion for the summer with a high standard)

0,20 l | 5,90 EUR

Rotweine
(red wine)

Drei rote Nasen^{A12}, Cuvée, trocken (three red noses, cuvee, dry)
Weingut Axel Pauly, Lieserer Schloßberg/Mosel

· ein harmonischer Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Frühburgunder und Spätburgunder – in mehrjährigen Barriquefässern gereift

· dezente Holznote, aromatisch und fruchtig
(subtle oak spice, aromatic and fruity)

0,20 l | 6,50 EUR

Dornfelder^{A12}, trocken (dornfelder, dry)
Weingut Thomas Reinhardt, Niederkirchen, Pfalz

· ein charmanter, dunkler Rotwein mit viel Kirsch- und Holundernoten
(a charmy, dark red wine with suggestions of cherry and elder)

0,20 l | 6,50 EUR

Portugieser Rotwein^{A12}, Dürkheimer Feuerberg (Portugieser red wine)
Weingut Thomas Reinhardt, Niederkirchen, Pfalz

· leicht, weich und harmonisch, mild im Geschmack
(light, smooth and harmonic with a mild taste)

0,20 l | 6,50 EUR

Cabernet-Sauvignon “Les Vigneaux“^{A12} (Cabernet-Sauvignon “Les

Vigneaux“)
Vin de Pays d’Oc, Les Vignerons d’ Aumélas, Languedoc

- kräftiger Geschmack, würzig intensiv im Bukett
(rich taste, aromatic with an intensive bouquet)

0,20 l | 6,50 EUR

FLASCHEN WEINE

(bottled wine)

Weißweine
(white wine)

Weißburgunder Kabinett^{A12}, trocken (white burgundy, dry)
Eichstetter Herrenbuck, Weingut Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl,
Baden

- mit Noten von Birnen, reifen Äpfeln und Mirabellen
(which remind us of pears, ripe apples and yellow plums)

0,75 l | 19,50 EUR

Grauburgunder Kabinett^{A12}, trocken (Pinot gris, dry)
Eichstetter Herrenbuck, Weingut Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl,
Baden

- frisch und kräftig, mit viel Geschmeidigkeit und Finesse
(fresh and tasty, with smoothness and finesse)

0,75 l | 19,50 EUR

Grauburgunder Kabinett^{A12}

trocken, Eichstetter Herrenbuck, Weingut Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl,
Baden (Pinot gris, dry)

- frisch und kräftig, mit viel Geschmeidigkeit und Finesse
(fresh and tasty, with smoothness and finesse)

0,75 l | 19,50 EUR

Sancerre AC^{A12} (Sancerre AC) Domaine de la Jolive, M. Terrier, Sury-en-Vaux

- kräftiger, würziger Sauvignon Blanc. Intensives Bukett nach Cassis und
Stachelbeere
(firm, very spicy Sauvignon Blanc, intensive bouquet of cassis and
gooseberry)

0,75 l | 26,50 EUR

Roséweine (rosé)

Schmetterlinge im Bauch^{A12}, Rosé feinherb (rosé) Weingut Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden

- reife Himbeer- und Johannisbeeraromen betören den Gaumen
(tastes of raspberry and black currant can be found)

0,75 l | 19,50 EUR

Rotweine
(red wine)

Spätburgunder^{A12}, trocken (Pinot Noir, dry)
Eichstetter Herrenbuck, Weingut Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl,
Baden

- ein Rotwein mit Tiefe und feinen Aromen nach Gewürzen und Waldfrüchten
(a red wine with dept and delicate tastes of spices and red fruit)

0,75 l | 19,50 EUR

Carbinett Sauvignon/Merlot^{A12}, trocken,
Cuvée Pas de Deux, Weingut Matthias Gaul, Pfalz

- stilvoll und sinnlich
(a red wine with dept and delicate tastes of spices and red fruit)

0,75 l | 24,50 EUR

Drei rote Nasen^{A12}, Cuvée, trocken (three red noses, cuvee, dry)
Weingut Axel Pauly, Lieserer Schloßberg/Mosel

- Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Früh- und Spätburgunder
 - dezente Holznote, aromatisch und fruchtig
(aromatic and fruity)

0,75 l | 19,50 EUR

Bitte erfragen Sie den Jahrgang.
(Please ask for the year.)



Durch die neue EU-Verordnung, müssen wir zukünftig deklarationspflichtige Zusatzstoffe und die 14 Hauptallergene in unserer Speisekarte angeben. Nachfolgend erhalten Sie hierüber einen Überblick:

Hauptallergene: A1 glutenhaltige Getreide, A2 Krebstiere, A3 Ei, A4 Fisch, A5 Erdnüsse, A6 Sojabohnen, A7 Milch (Lactose) , A8 Schalenfrüchte (Nüsse), A9 Sellerie, A10 Senf, A11 Sesam, A12 Schwefeldioxid und Sulfite , A13 Lupine, A14 Weichtiere **Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxydationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt > 10 mg/kg oder 10mg/l, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel



SPIRITUOSENKARTE

Obstbrände 0,02 l

Scheibel

Obstbrände nach Angebot 3,50 EUR

Ruppiner Obstler

(Äpfeln und Birnen) 2,80 EUR

Kornbrände 0,02 l

Nordhäuser Doppelkorn 2,20 EUR

Rostocker Doppel-Kümmel 2,40 EUR

Malteserkreuz Aquavit 2,50 EUR

Jubiläums Aquavit 2,50 EUR

Linie Aquavit 2,30 EUR

Grappa 0,02 l

Grappa Nonino Lo Chardonnay 3,70 EUR

Grappa Nonino il Merlot 3,70 EUR

Weinbrände 0,02 l

Wilthener Goldkrone 2,20 EUR

Asbach Uralt 2,70 EUR

Cognac 0,02 l

Hennessy VS^{1,11}, A¹² 3,70 EUR

Rémy Martin VSOP¹, A¹ 3,70 EUR

Whisky-Scotch 0,02 l

Dimple, 15 Jahre 3,70 EUR

Glenfiddich, 12 Jahre¹ 4,00 EUR

Glenfiddich, 18 Jahre 9,00 EUR

Lagavulin, 16 Jahre¹ 6,50 EUR

Whiskey–Bourbon 0,02 l

Jim Beam 2,50 EUR

Jack Daniels 3,50 EUR

Bitterliköre 0,02 l

Wilthener Gebirgskräuter 2,20 EUR

Kümmerling 2,00 EUR

Underberg 2,50 EUR

Ruppiner Klosterlikör 2,80 EUR

Ramazzotti 2,50 EUR

Boltenmühler Hexenfeuer (54 %) 3,50 EUR

Liköre

Eierlikör^{1, A3} 2,00 EUR

Kleiner Feigling 2,00 EUR

Baileys^{1, A7} 2,70 EUR

Kirschlikör 2,00 EUR

Rum 0,02 l

Ron Zacapa 23 Centenario 6,50 EUR

Sistema Solera

Vodka 0,02 l

Moskovskaya 2,70 EUR

Absolut 3,00 EUR

Gin 0,02 l

Tanqueray 2,90 EUR

Hendrick's 3,80 EUR



Durch die neue EU-Verordnung, müssen wir zukünftig deklarationspflichtige Zusatzstoffe und die 14 Hauptallergene in unserer Speisekarte angeben. Nachfolgend erhalten Sie hierüber einen Überblick:

Hauptallergene: A1 glutenhaltige Getreide, A2 Krebstiere, A3 Ei, A4 Fisch, A5 Erdnüsse, A6 Sojabohnen, A7 Milch (Lactose) , A8 Schalenfrüchte (Nüsse), A9 Sellerie, A10 Senf, A11 Sesam, A12 Schwefeldioxid und Sulfite , A13 Lupine, A14 Weichtiere **Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxydationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt > 10 mg/kg oder 10mg/l, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel

